

ロワジュールホテル 那覇

2年ぶりに販売！限定25台 『おせち～迎春 華やぎの和洋中三段重～』の
予約受付を11月1日より開始しました。

ソラレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営する、ロワジュールホテル & スパタワー 那覇は、新年の慶びに華を添えるホテル特製『おせち～迎春 華やぎの和洋中三段重～』の予約受付を2024年11月1日（金）より開始しました。数量限定となり12月13日（金）までにご予約のうえ事前決済で割引価格となる特典もご用意しております。



和洋中の各料理長が厳選した贅沢な素材を丁寧に調理し、定番の縁起からこだわりの贅沢素材を詰め合わせました。

限定25台の「おせち ～迎春 華やぎの和洋中三段重」は壱の重にイセエビの黄金焼きや鮑、金粉お多福豆に伊達巻など和食、弐の重にはフォアグラのムースやローストビーフ、キャビアなどを盛り込んだ洋食、参の重にはタコの紹興酒漬けなどの中華を詰め込んだ、全40品の多彩なメニューからなる一品です。

大切な方々と喜びを分かち合う時間を華やかに彩る、ロワジュールホテル 那覇のおせちをぜひご賞味ください。

◆ 商品概要 ◆ おせち ～迎春 華やぎの和洋中三段重～（40品）／5～6人前

【料 金】45,000円（消費税込）

<事前決済割>2024年12月13日（金）までのご予約および事前決済で、40,500円（消費税込）

【予約期間】 2024年11月1日（金）～2024年12月17日（火） ※販売台数に達し次第予約受付終了いたします。

【引渡期間】 2024年12月31日（火）・2025年1月1日（水）

【引渡時間】 11：00～17：00

【引渡場所】 オールデイダイニング フォンテーヌ（ロワジュールホテル 那覇 1階）

【詳細・ご予約】 <https://www.loisir-naha.com/news/109/>

【購入特典】 アンケートに答えてランチビュッフェ 1名様無料ご招待。

*商品に同封されているアンケートにご回答の上、レストランへお持ちください。

【キャンセルについて】商品の特性上、2024年12月17日(火)以降のキャンセル受付は致しかねます。万が一、キャンセルされた場合は商品代100%を申し受けます。予めご了承くださいませ。

【お問い合わせ】 ロワジュールホテル 那覇 レストラン予約 までお電話ください。

TEL：098-868-2222（自動音声ガイダンス／No.2 受付時間 9:00～17:00）

ロワジュール ホテル & スパタワー 那覇 概要

那覇空港から車で約7分、源泉かけ流しの天然温泉や屋外プールと全天候型の屋内プール、沖縄県産食材をふんだんに使用した料理を提供する3タイプのレストランと最上階のバー、アジアでも有名なスパトリートメント施設など「その土地ならではの上質なおもてなし」をテーマに、お客様の思い出に残るひと時を提供する、那覇市内最大級のシティリゾートホテル。

所在地：沖縄県那覇市西 3 - 2 - 1

開業日：1993年2月2日

総客室数：640室

ロワジュールホテル 那覇 551室（本館437室、イースト館（別館）114室）

ロワジュール スパタワー 那覇 89室

飲食施設：「オールデイダイニング フォンテーヌ」

「琉球ダイニング 花風 *休業中」「サンセットテラス パピヨン」（夏季営業）、

「バー プラネート」

その他施設：宴会場9会場、南風（ばいかじ）テラス、三重城温泉、屋外プール、屋内クアプール、

フィットネスジム、スパトリートメント「CHURASPA」、プライダルサロン、

ショッピングプラザ、コンビニエンスストア

電話番号：098-868-2222（代表/自動ガイダンス）

公式ホームページ：<https://www.loisir-naha.com/>



【報道関係者様のお問い合わせ】

ロワジュールホテル 那覇 営業統括部 レベニューマーケティンググループ

TEL：098-868-2716

Mail：lnh.mkt@solarehotels.com



式の重 和食 (19品)

- ・イセエビ黄金焼き
- ・鮑旨煮
- ・いくら柚子風味
- ・数の子
- ・紅白祝い餅
- ・栗金団
- ・若桃蜜煮
- ・金粉お多福豆
- ・伊達巻
- ・広島菜巻
- ・アグー豚西京焼き
- ・銀鱈西京焼き
- ・葉地神
- ・結び紅白蒲鉾
- ・たたき牛蒡
- ・鱈子昆布巻き
- ・磯松風
- ・牛アスパラ巻
- ・田作り



壱の重 洋食 (12品)

- ・スモークチーズ
- ・フォアグラのムース
- ・トリュフソース
- ・キャビア (小瓶)
- ・バターブレッド
- ・茶そば寿し
- ・有頭海老と松かさイカのアヒージョ風
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・オリーブとドライ杏のコンポート
- ・ローストビーフ コールミートソース
- ・肉団子のフロマージュクルート
- ・フロマージュテリヌ
- ・スモークサーモン



壱の重 中華 (9品)

- ・蛸の紹興酒漬け
- ・隠元と干し海老の香り和え
- ・蒸し鶏の葱ソース
- ・ピーカンナッツの飴炊き
- ・くらげの酢の物
- ・姫竹と東村椎茸の蝦子煮込み
- ・押し豆腐の唐墨和え山椒風味
- ・豚アイスバインの煮凝り
- ・搾菜の浅漬け